

SNI

SNI 01-3727-1995

Standar Nasional Indonesia



ICS 67.060

Badan Standardisasi Nasional



Daftar isi

	Halaman
1 Ruang lingkup	1
2 Acuan	1
3 Definisi	1
4 Syarat mutu	1
5 Cara pengambilan contoh	3
6 Cara uji	3
7 Syarat pengemasan	7
8 Cara penandaan	7

Tepung jagung

1 Ruang lingkup

Standar ini meliputi, definisi, syarat mutu, cara pengambilan contoh, cara uji, syarat penandaan dan cara pengemasan tepung jagung.

2 Acuan

SNI 19 - 0428 - 1989, *Petunjuk pengambilan contoh padatan.*

SNI 01 - 2891 - 1992, *Cara uji makanan dan minuman.*

SNI 01 - 2894 - 1992, *Cara uji bahan tambahan makanan/bahan pengawet.*

SNI 01 - 2895 - 1992, *Cara uji pewarna tambahan makanan.*

SNI 19 - 2896 - 1982, *Cara uji cemaran logam.*

SNI 19 - 2897 - 1992, *Cara uji cemaran mikroba.*

3 Definisi

Tepung jagung adalah tepung yang diperoleh dengan cara menggiling biji jagung (*Zea-mays* LINN) yang baik dan bersih.

4 Syarat mutu

Syarat mutu tepung jagung sesuai dengan tabel

Tabel
Syarat mutu tepung jagung

No.	Kriteria uji	Satuan	Persyaratan
1	Keadaan		
1.1	Bau	-	Normal
1.2	Rasa	-	Normal
1.3	Warna	-	Normal
2	Benda-benda asing	-	Tidak boleh ada
3	Serangga dalam bentuk stadia dan potongan-potongan	-	Tidak boleh ada
4	Jenis pati lain selain pati jagung	-	Tidak boleh ada
5	Kehalusan		
5.1	Lolos ayakan 80 mesh	%	Min. 70
5.2	Lolos ayakan 60 mesh	%	Min. 99
6	Air	% b/b	Maks. 10
7	Abu	% b/b	Maks. 1,5
8	Silikat	% b/b	Maks. 0,1
9	Serat kasar	% b/b	Maks. 1,5
10	Derajat asam	ml.N.NaOH/ 100 gr	Maks. 4,0
11	Cemaran logam		
11.1	Timbal (Pb)	mg/kg	Maks. 1,0
11.2	Tembaga (Cu)	mg/kg	Maks. 10,0
11.3	Seng (Zn)	mg/kg	Maks. 40,0
11.4	Raksa (Hg)	mg/kg	Maks. 0,05
12	Cemaran arsen (As)	mg/kg	Maks. 0,5
13	Cemaran mikroba :		
13.1	Angka lempeng total	koloni/gr	Maks. 5×10^6
13.2	<i>E. coli</i>	APM/gr	Maks. 10
13.3	Kapang	koloni/gr	Maks. 10^4

5 Cara pengambilan contoh

Cara pengambilan contoh sesuai dengan SNI 19 - 0428 - 1989, *Petunjuk pengambilan contoh padatan*.

6 Cara uji

6.1 Persiapan contoh

Cara persiapan contoh sesuai dengan SNI 01 - 2891 - 1992, *Cara uji makanan dan minuman*, butir 4.2.

6.2 Keadaan

Cara uji keadaan sesuai dengan SNI 01 - 2891 - 1992, *Cara uji makanan dan minuman*, butir 1.2.

6.3 Benda - benda asing

6.3.1 Cara uji benda-benda asing sesuai dengan SNI 01 - 2891 - 1992, *Cara uji makanan dan minuman*, butir 1.3.

6.3.2 Uji adanya serangga dalam bentuk stadia dan potongan-potongan.

6.3.2.1 Prinsip

Mengamati contoh dengan menggunakan kaca pembesar dan mikroskop.

6.3.2.2 Peralatan

- a) Lempeng kaca
- b) Ayakan
- c) Kaca pembesar
- d) Mikroskop

6.3.2.3 Cara kerja

- a) 25 sampai 30 gram cuplikan ditekan diantara 2 lempeng kaca sampai tebalnya sekitar 1/4 - 1/2 cm, biarkan selama 24 jam.

- b) Dengan menggunakan kaca pembesar, amati pada permukaan kaca (atas, bawah), adanya jejak-jejak bekas pergerakan ulat.
- c) Ayak/saring cuplikan dan amati adanya larva kepompong atau serangga.
- d) Amati dengan mikroskop adanya telur.

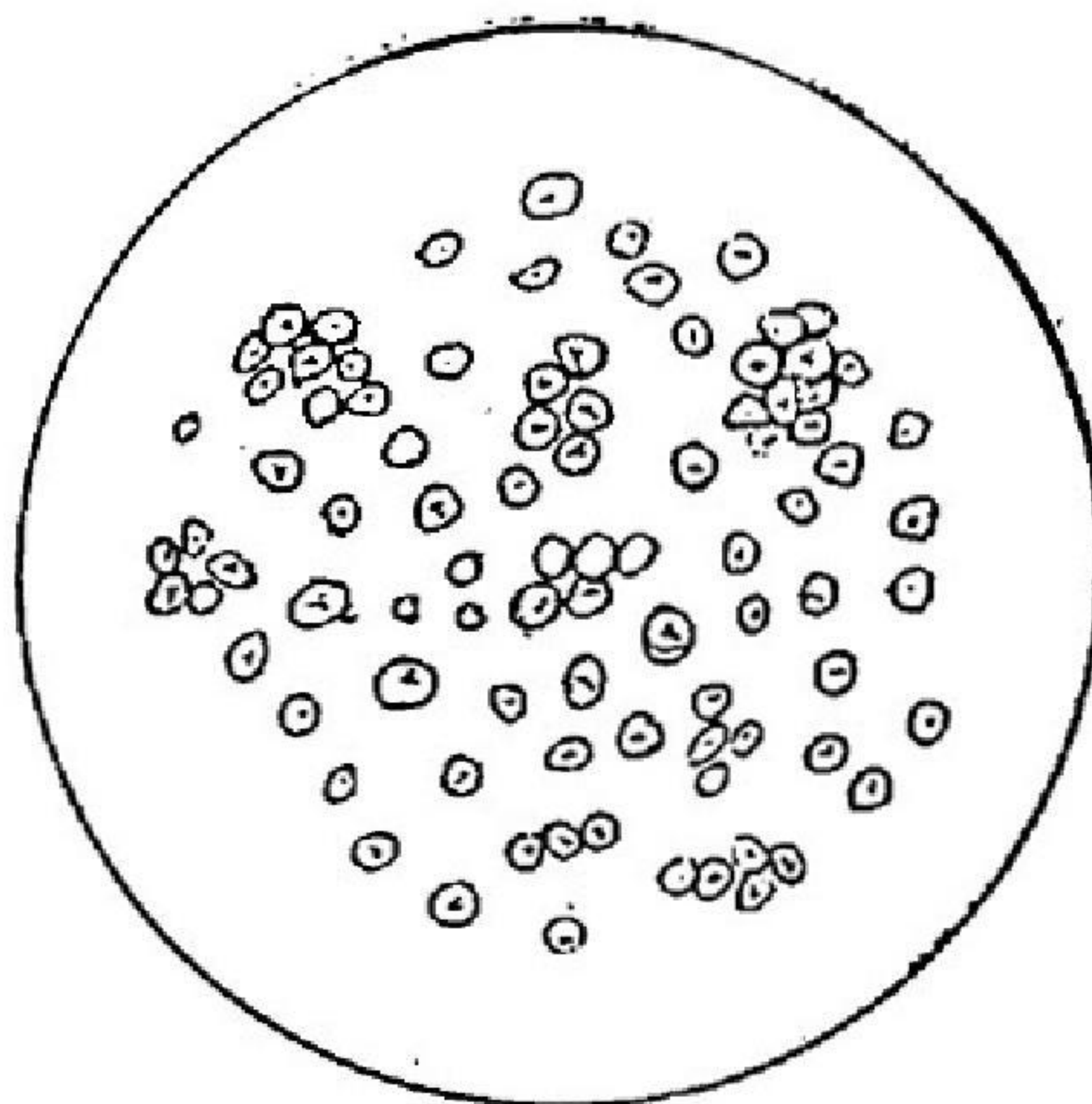
6.4 Jenis pati lain

6.4.1 Prinsip

Membandingkan bentuk granula tepung contoh dengan bentuk granula tepung jagung.

6.4.2 Peralatan

- a) Mikroskop
- b) Kaca alas
- c) Kaca penutup.



**Gambar mikroskopis granula
pati jagung**

6.4.3 Cara kerja

- a) Letakkan sedikit cuplikan diatas kaca alas, tambahkan sedikit air dan ratakan.
- b) Tutup dengan kaca penutup dan amati dengan mikroskop pada pembesaran 100 kali. Bandingkan dengan standar tepung jagung.

6.5 Kehalusan

Cara uji kehalusan sesuai dengan SNI 01 - 2891 - 1992, *Cara uji makanan dan minuman*, butir 1.4.

6.6 Air

Cara uji air sesuai dengan SNI 01 - 2891 - 1992, *Cara uji makanan dan minuman*, butir 5.1.

6.7 Abu

Cara uji abu sesuai dengan SNI 01 - 2891 - 1992, *Cara uji makanan dan minuman*, butir 6.1.

6.8 Silikat

Cara uji silikat sesuai dengan SNI 01 - 2891 - 1992, *Cara uji makanan dan minuman*, butir 6.4.

6.9 Serat kasar

Cara uji serat kasar sesuai dengan SNI 01 - 2891 - 1992, *Cara uji makanan dan minuman*, butir 11.

6.10 Derajat asam

6.10.1 Prinsip

Pelarutan lemak dalam contoh dengan pelarut organik dilanjutkan penitaran dengan basa.

6.10.2 Peralatan

- a) Buret mikro (10ml)
- b) Erlenmeyer 250 ml.

6.10.2 Cara kerja

- a) Etanol, 96% netral
- b) Larutan NaOH 0,05 N
- c) Phenolphtalen, (PP) 1 % dalam alkohol 60 %
- d) Larutan penunjuk.

6.10.3 Cara kerja

- a) Timbang seksama 10 gr, cuplikan, masukkan kedalam erlenmeyer 250 ml, tambah 10 ml alkohol 96% netral dan biarkan selama 24 jam sambil sekali-kali digoyangkan, kemudian saring.
- b) Titar 50 ml saringan tersebut dengan NaOH 0,05 N dengan mempergunakan larutan penunjuk PP.

Perhitungan :

$$\frac{100/50 \times V \times N \times 100}{W} \quad \text{ml N NaOH/100 gram contoh}$$

Keterangan :

- W = Bobot cuplikan, gram
- V = Volume NaOH, yang digunakan pada penitaran
- N = Normalitas NaOH, yang digunakan untuk menitar

6.11 Cemarkan logam

Cara uji cemarkan logam sesuai dengan SNI 19 - 2896 - 1992, *Cara uji cemarkan logam.*

6.12 Cemarkan arsen

Cara uji cemarkan arsen sesuai dengan SNI 19 - 2896 - 1992, *Cara uji cemarkan logam*, butir 6.

6.13 Cemarkan mikroba

Cara uji cemarkan mikroba sesuai dengan SNI 19 - 2897 - 1992, *Cara uji cemarkan mikroba*.

7 Syarat penandaan

Sesuai dengan Undang-undang Republik Indonesia nomor 23 tahun 1992 tentang Kesehatan.

8 Cara pengemasan

Produk dikemas dalam wadah yang tertutup rapat, tidak mempengaruhi atau dipengaruhi isi, aman selama penyimpanan dan pengangkutan.



BADAN STANDARDISASI NASIONAL - BSN
Gedung Manggala Wanabakti Blok IV Lt. 3-4
Jl. Jend. Gatot Subroto, Senayan Jakarta 10270
Telp: 021- 574 7043; Faks: 021- 5747045; e-mail : bsn@bsn.go.id